



## エゾユキノシタ吹き寄せ玉子

### ○材料（4人前）

エゾユキノシタ	100g
玉子	5個
長ねぎ（千切り）	適量

### <合わせ地> ※比率

出し汁	8
薄口醤油	1
味醂	1

### ○作り方

- 1 エゾユキノシタを茹でてザルで湯を切り、合わせ地と鍋で一煮立ちさせたら冷やし、水気を切る。
- 2 1の合わせ地を鍋で沸かし、溶き玉子を流し入れる。
- 3 玉子に火が入ったら、さらしを敷いたザルに流し入れて水気を切る。
- 4 濡らしたさらしを敷いた巻きすに、玉子とエゾユキノシタを置いて円柱になるように巻き、締める。
- 5 巻いたものが固まるまで冷やしたら、食べやすい大きさに切り、器に盛る。
- 6 2で残った合わせ地に、水溶き片栗粉でとろみをつけて、あんにする。
- 7 6のあんをかけて、針長葱を天盛りにして、お好みで七味を振りかけたら出来上がり。

ポイント：エゾユキノシタは加熱しても食感がしっかりと残り、癖がなく、様々な料理に合います。



## エゾユキノシタのクリームスープパスタ

### ○材料（4人前）

エゾユキノシタ	1パック
玉葱 5mm角カット	大さじ4
人参 5mm角カット	大さじ2
じゃが芋 5mm角カット	大さじ2
ベーコン 5mm角カット	大さじ2
チキンブイヨン	200~300cc
牛乳	100cc
生クリーム	50cc
薄力粉	大さじ2
バター、サラダ油	各大さじ1
ペンネ	100g
塩、胡椒	適量
パルミジャーノ	適量
パセリみじん切り	大さじ1
オリーブオイル	適量

### ○作り方

- 1 玉葱、人参、じゃが芋、ベーコンは5mm角に切る。
- 2 鍋にバターとサラダ油を熱し、ベーコン、人参、玉葱、じゃが芋の順に炒める。
- 3 野菜が透き通ってきたら小麦粉を入れ良く混ぜ、炒める。次に、エゾユキノシタ、チキンブイヨン、牛乳、生クリームを入れ軽く煮込み、味を調える。
- 4 ペンネは、お好みの固さに茹であげてお皿に盛り付け、スープを注いで、最後にパルミジャーノ、パセリのみじん切り、オリーブオイルをあしらって出来上がり。

ポイント：小麦粉をしっかり混ぜるとダマになりません。スープは、朝作って夜に頂くと味が馴染んで美味しくいただけます。



## 雪下菇酸辣湯

(たっぷりエゾユキノシタ入り酸っぱくて辛いスープ)

### ○材料 (2～3人前)

エゾユキノシタ	150g
玉子	2ケ
万能ねぎ	少々
チキンスープ	600cc
水溶き片栗粉	適量

### ○作り方

- 1 鍋にチキンスープを沸かし、エゾユキノシタを入れ、少し煮てAで調理する。
- 2 水溶き片栗粉でとろみをつけ、溶き玉子をちらし、仕上げに黒胡椒、辣油、酢を入れ、万能ねぎをちらす。

### ○調味料

A：塩	小さじ1.5
酒	大さじ2
しょう油	小さじ1.5
チキンパウダー	小さじ1
白胡椒	たっぷり
黒胡椒	適量
辣油	お好み
酢	大さじ2

ポイント：とろみのついたスープがエゾユキノシタのコリコリした食感を引き立てます。酢とコシヨーを効かせ、パンチのある味に仕立ててあります。